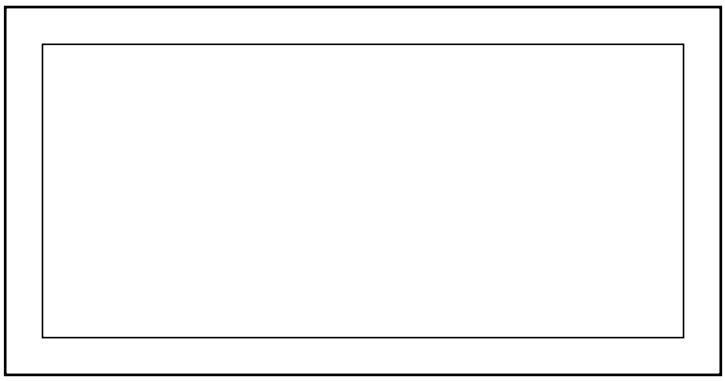


Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

FRY-TOP A GAS

ABH3010
ABH3011 • ABH3012 • ABH3013
ABH3014 • ABH3015 • ABH3016
ABH3017 • ABH3018

ACH3008 • ACH3009 • ACH3010
ACH3011 • ACH3012 • ACH3013
ACH3014 • ACH3015 • ACH3016
ACH3017 • ACH3023 • ACH3030

mastro
SYSTEM CATERING EQUIPMENT

INDICE

Rappresentazione schematica e dimensioni pag. 3

Caratteristiche degli apparecchi 8

Dati tecnici 8-9

Istruzioni per l'installazione 10

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio 10

Montaggio 10

Luogo di installazione 10

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive 10

Installazione 10

Procedure di installazione 10

Eliminazione gas di scarico 10

Messa in opera 11

Operazioni preliminari alla messa in opera 11

Messa in funzione 11

Verifica della potenza 11

Controllo pressione di entrata 11

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico 11

Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido 12

Controllo della fiamma pilota 12

Controllo aria primaria 12

Controllo funzioni 12

Avvertenze per l'installatore 12

Funzionamento con altri tipi di gas 12

Sostituzione ugello del bruciatore principale 12

Sostituzione ugello del bruciatore pilota 12

Regolazione del minimo 13

Manutenzione pag. 13

Sostituzione componenti 14

Candeletta di accensione 14

Rubinetto gas 14

Termocopia 14

Istruzioni per l'uso

Messa in esercizio delle piastre lisce e rigate 14

Prima cottura alla griglia o alla piastra 14

Accensione 14

Accensione del bruciatore pilota 14

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura 14

Spegnimento 14

Spegnimento durante il funzionamento normale 14

Spegnimento in caso di guasto 15

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento 15

Cura degli apparecchi e intervalli di manutenzione 15

Superficie liscia/rigata 15

Messa in esercizio della piastra cromata 15

Prima cottura alla piastra 15

Accensione 15

Accensione del bruciatore pilota 15

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura 15

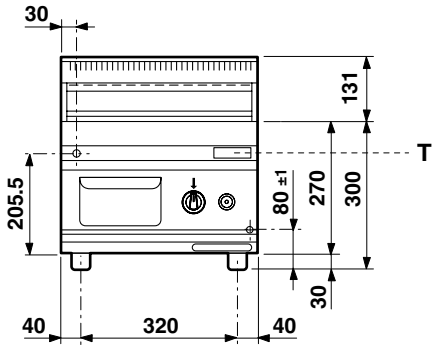
Spegnimento 15

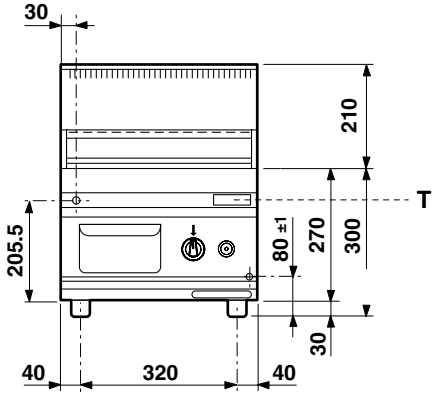
Spegnimento durante il funzionamento normale 15

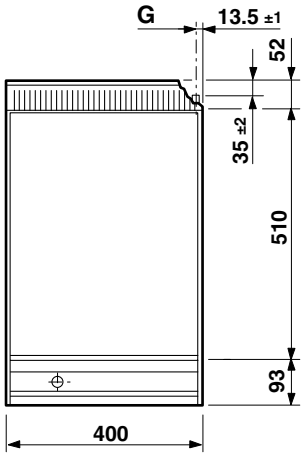
Spegnimento in caso di guasto 15

Avvertenza 16

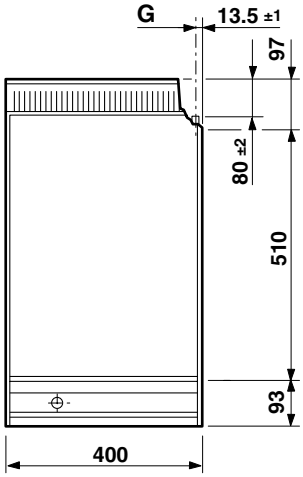
Rappresentazione schematica



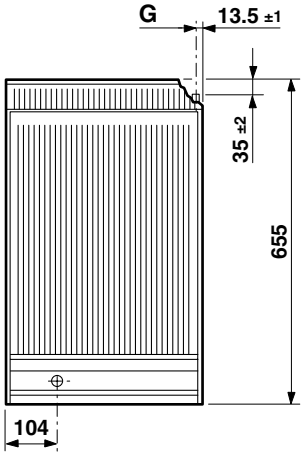




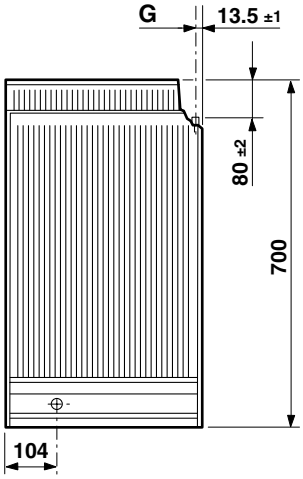
ABH30013
ABH30010 - ABH30011



ACH3030

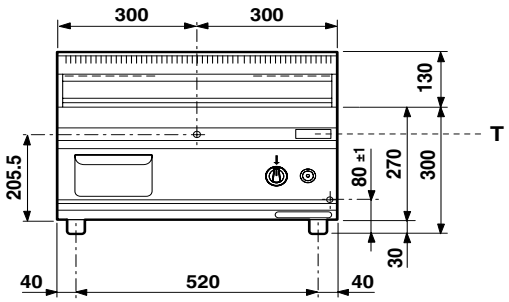


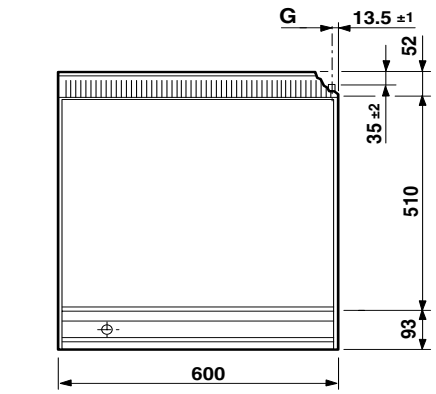
ABH30012



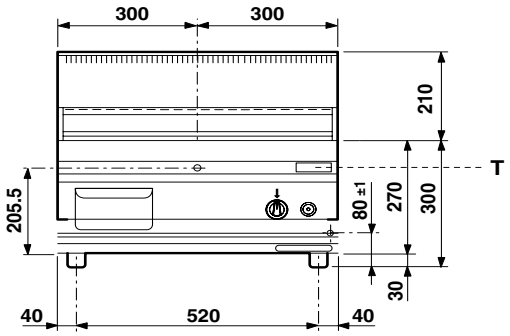
G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

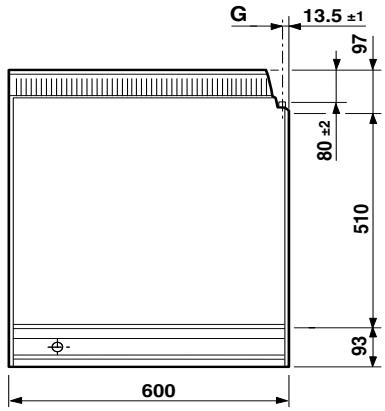
Rappresentazione schematica



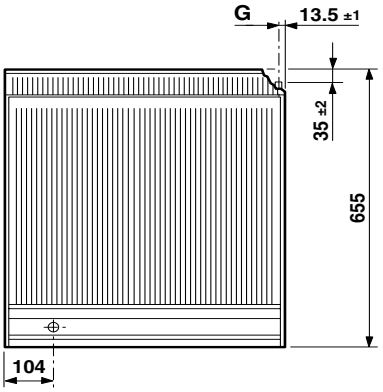


ABH30018
ABH30014 - ABH30015

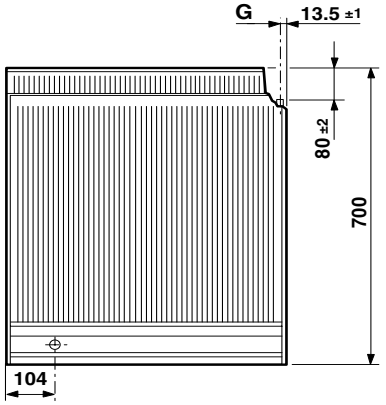




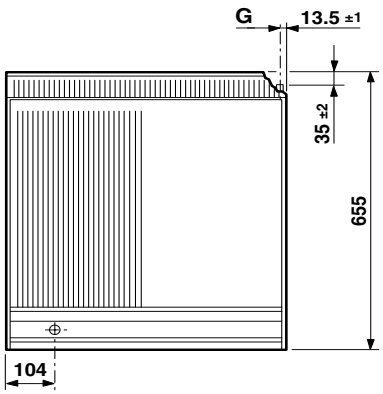
ACH30015 - ACH30016



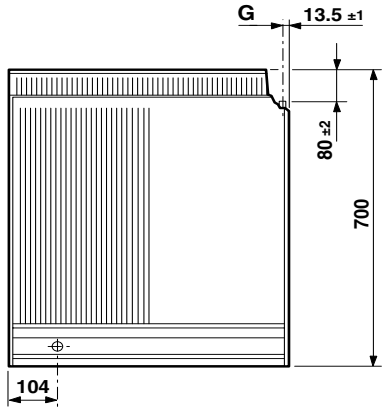
ABH30016



ACH30017



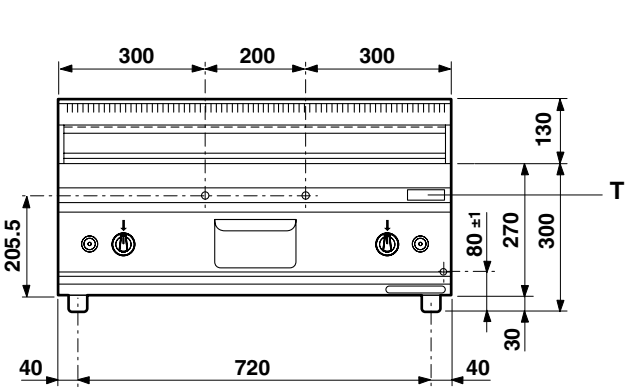
ABH30017

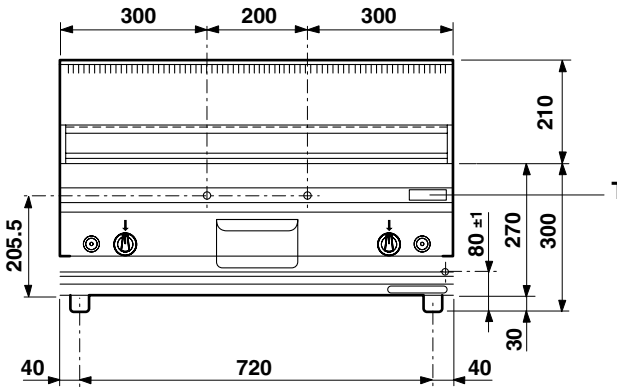


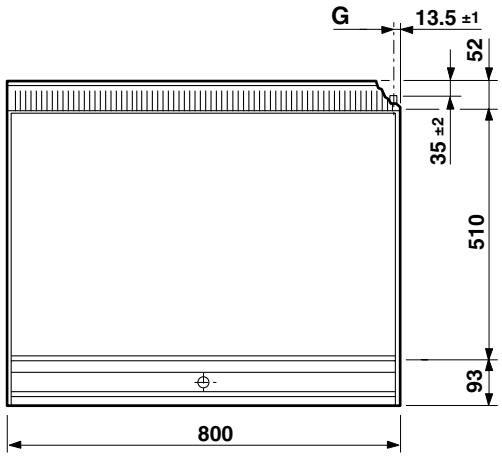
ACH30023

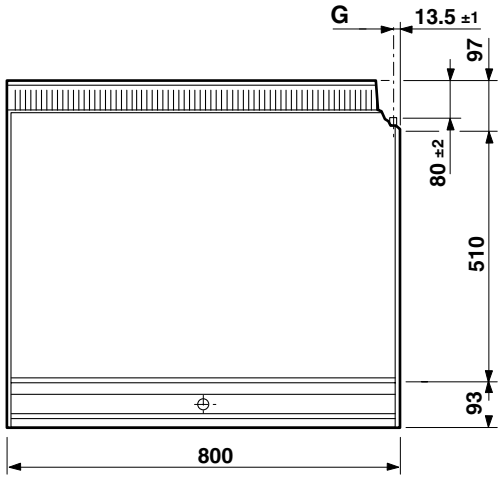
G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

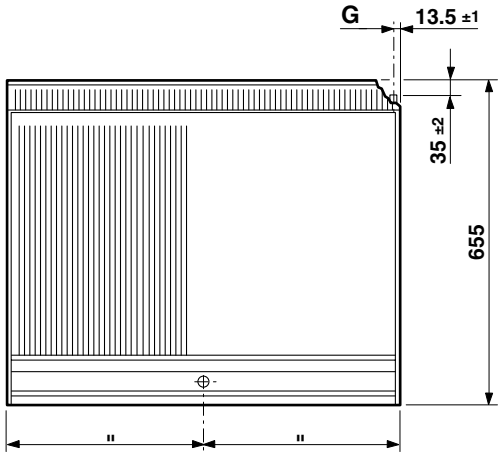
Rappresentazione schematica

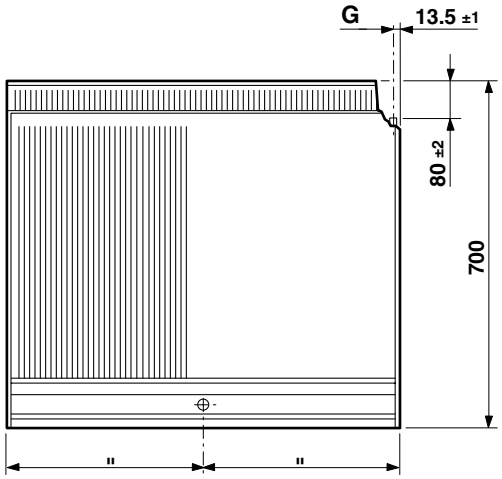






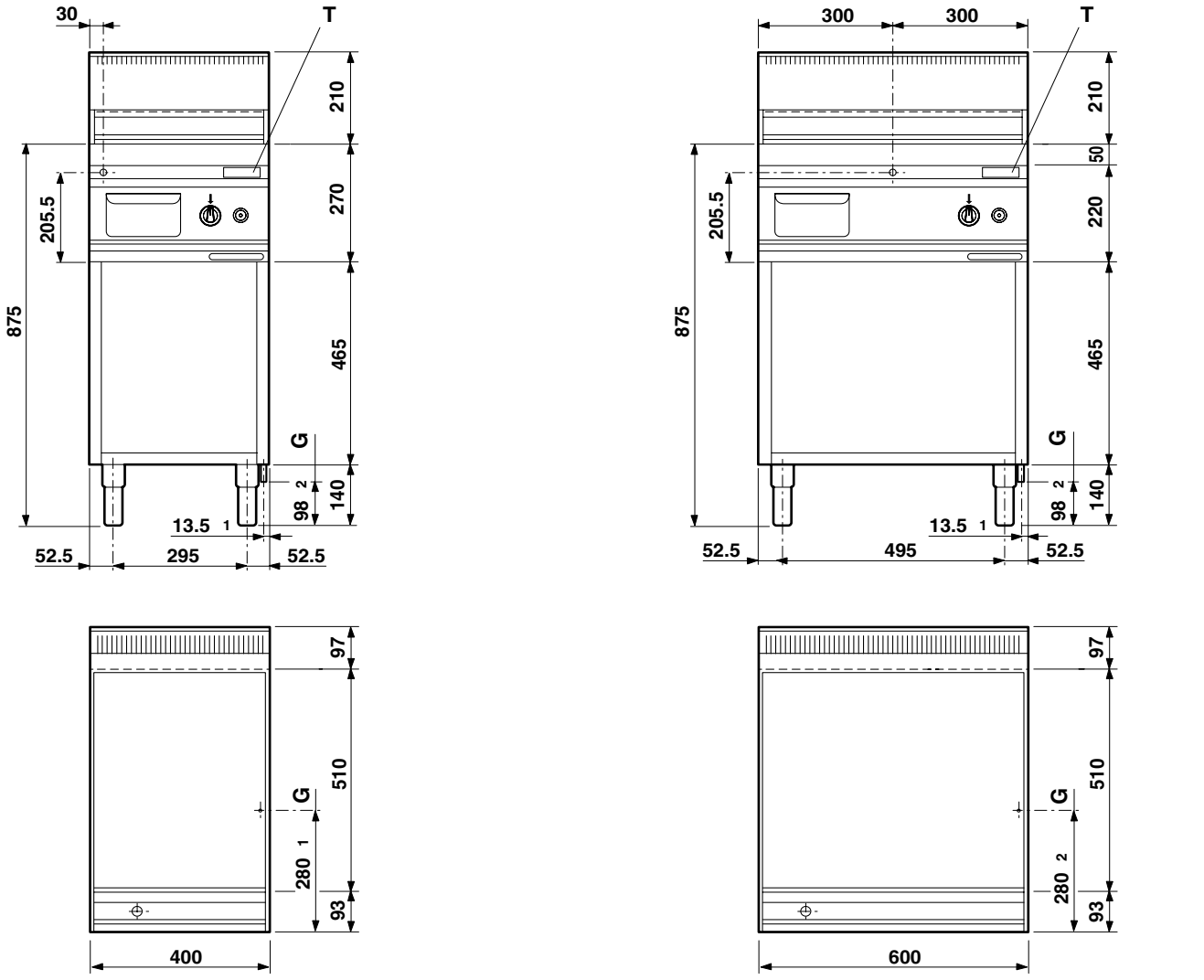




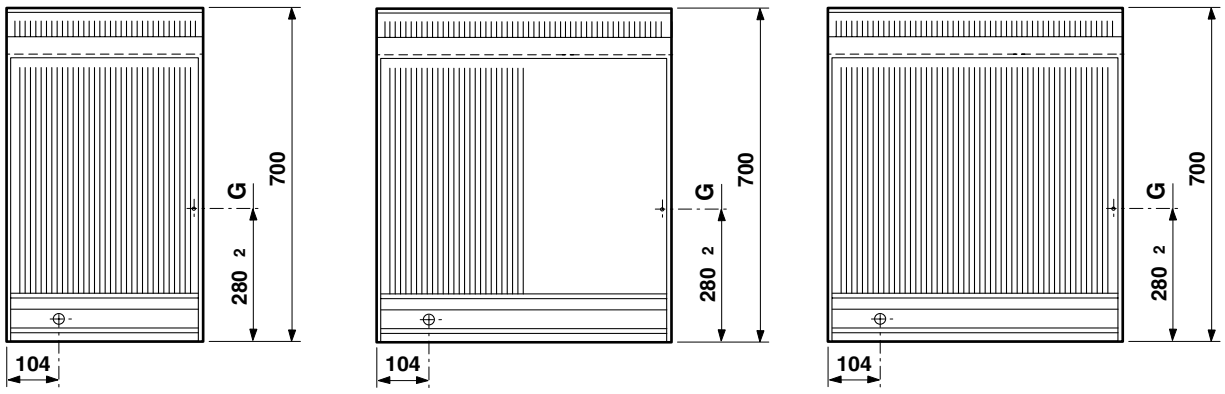


G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica



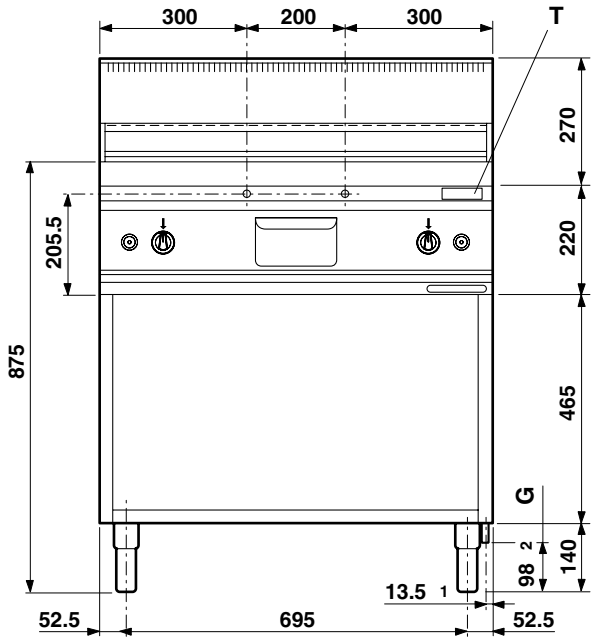
ACH30008 - ACH30009

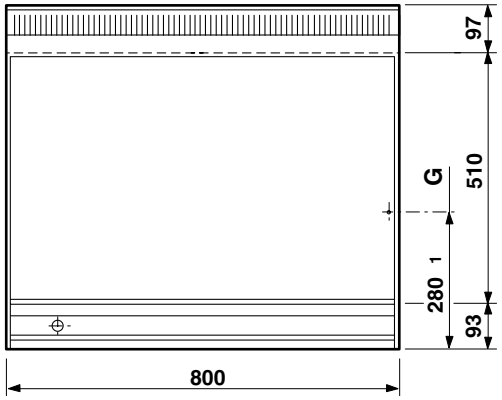


ACH30010

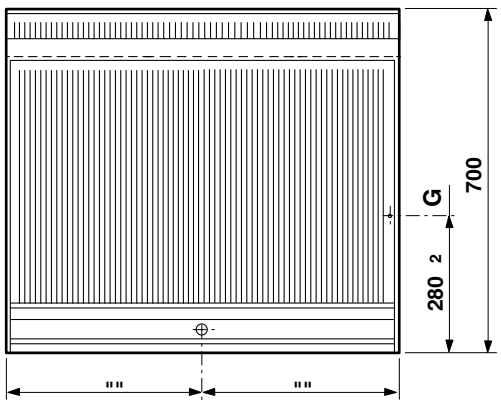
G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica

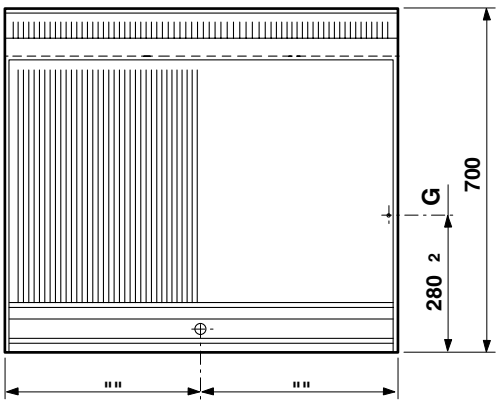




ACH30011 - ACH30012



ACH30013



ACH30014

G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per i nostri Fry Top a gas appartenenti alla categoria II2H3+ (vedi tabella a pag.9).
La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi); in essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

	CAT/KAT	**GAS/GAZ**	**G30**	**G31**	**G20**	**G25**	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
CE 0051	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
MOD. m³/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC **kW** **Hz**

MADE IN ITALY

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

G30/G31 30/37 mbar

G20 20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. CE
ABH30013	Fry Top Varipan a gas	400 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
ACH3030	Fry Top Varipan a gas	400 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	400 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
ABH30010/11/12	Fry Top Varipan a gas	400 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	400 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
ACH30008/9/10	Fry Top Varipan a gas	400 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
ACH30015/16/17	Fry Top Varipan a gas	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
ABH30014/15/16	Fry Top Varipan a gas	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
ABH30018	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
ABH30017	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 650 x 300 (440)	51BQ2907
ACH30023	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	600 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 650 x 300 (430)	51BQ2907
	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 700 x 300 (510)	51BQ2907
ACH30011/12/13/14	Fry Top Varipan a gas - 2 zone cottura	800 x 700 x 875 (1080)	51BQ2907

TABELLA 1

Modello			ABH30013 ABH30010 ABH30011 ABH30012 ACH3030 ACH30008 ACH30009 ACH30010	ABH30014 ABH30015 ABH30016 ACH30015 ACH30016 ACH30017	ACH30011 ACH30012 ACH30013 ACH30014	ABH30018 ABH30017 ACH30023
Categoria		II2H3+				
Tipo costruttivo		A				
Aria comburente		m^3/h	11	17	22	19
Portata termica nominale		kW	5.3	8.5	5.3+5.3=10.6	4.5+4.5=9.0
Portata termica minima		kW	2.4	3.7	2.4+2.4=4.8	2.3+2.3=4.6
Pressione di allacciamento						
Gas metano 2H	G20	20 mbar				
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar				
Valori di allacciamento gas						
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m^3) m^3/h		0.561	0.899	1.122	0.952
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h		0.415	0.665	0.833	0.704
Ugelli Ø 1/100 mm.						
Bruciatore principale	G20	Portata termica nominale	175	225	2 x 175	155
		Portata termica minima	regolabile	regolabile	regolabile	regolabile
	G30/31	Portata termica nominale	115	150	2 x 115	105
		Portata termica minima	70	90	2 x 70	2 x 70
N. ugelli bruciatore pilota						
		G20	36	36	2 x 36	35
		G30/G31	19	19	2 x 19	20
Aria primaria distanza "A"						
		Gas metano G20	15	15	15	-
		Gas liquido G30/G31	15	15	15	-

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.
La piastra in acciaio speciale ha una superficie liscia oppure rigata, dotata di protezioni laterali e posteriore contro gli schizzi in acciaio al cromonichel 18/10.
È inoltre previsto un cassetto raccoglisughi in acciaio inossidabile. Il riscaldamento della piastra avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni di origine termica o meccanica.
Il bruciatore pilota è provvisto di iniettori fissi.
La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera di acciaio elettrozincato.
La regolazione della temperatura è possibile tramite appositi rubinetti completi di dispositivi di sicurezza; la regolazione va da una posizione minima ad una massima passando per livelli intermedi selezionabili a piacere.
I nostri fry-top sono disponibili nella versione dotata di piastra liscia oppure rigata.
I modelli ABH30018 - ABH30017 - ACH30023 - ACH30011/12/13/14 sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

MONTAGGIO

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo possibilmente sotto una cappa aspirante.
È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.
Occorre comunque mantenere una distanza minima di 200 mm. per le fiancate laterali e 200 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.
Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.
Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile.
Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.
Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 12.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi: il montaggio, l'allacciamento alla rete del gas, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità delle norme vigenti.
In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.
L'allacciamento del bocchettone da R 1/2" previsto sull'apparecchio con la conduttura del gas può essere fisso oppure staccabile intercalando un connettore a norma.
Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma.
Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico

Trattandosi di piastre a gas appartenenti al tipo di costruzione A, non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.
Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.
In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.
In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 12).
Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.
La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio;
- minima.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella 1 "DATI TECNICI".
Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 35 mbar per gas della terza famiglia (propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati della tabella 1 "DATI TECNICI".
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".
Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig. 3)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).
Togliere la vite (22) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (22).

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).
Viene calcolato in base alla seguente formula:

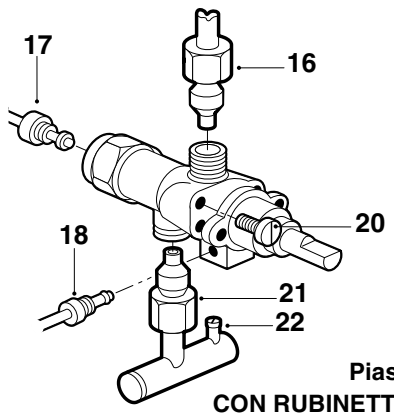
$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.
Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas.

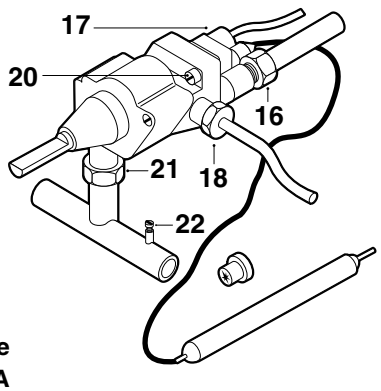
AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.

3

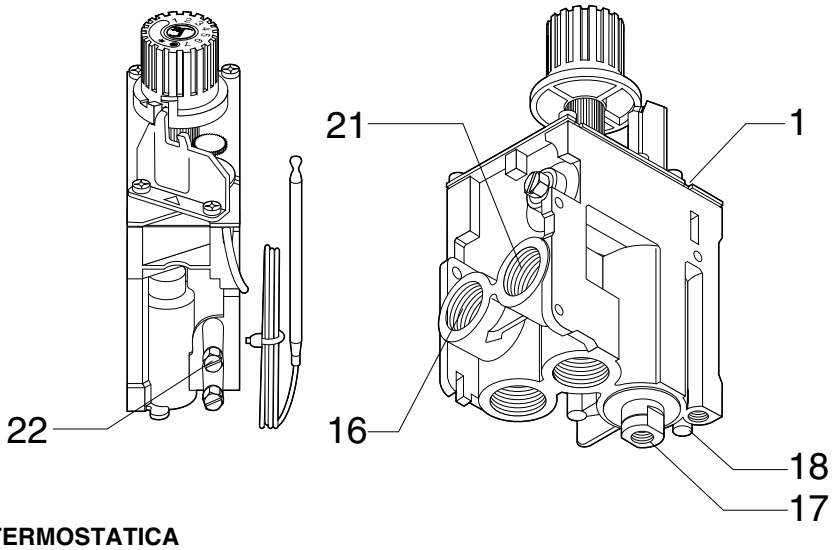


Piastre liscie e rigate
CON RUBINETTO DI SICUREZZA



Piastre cromate
CON TERMOSTATO

3a



CON VALVOLA TERMOSTATICA

Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore. Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 11 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria

Le piastre a superficie liscia e/o rigata sono provviste di regolazione.
Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore caldo.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale, anche al minimo;
- Controllare che la fiamma pilota sia correttamente funzionante;
- Raccomandiamo di stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

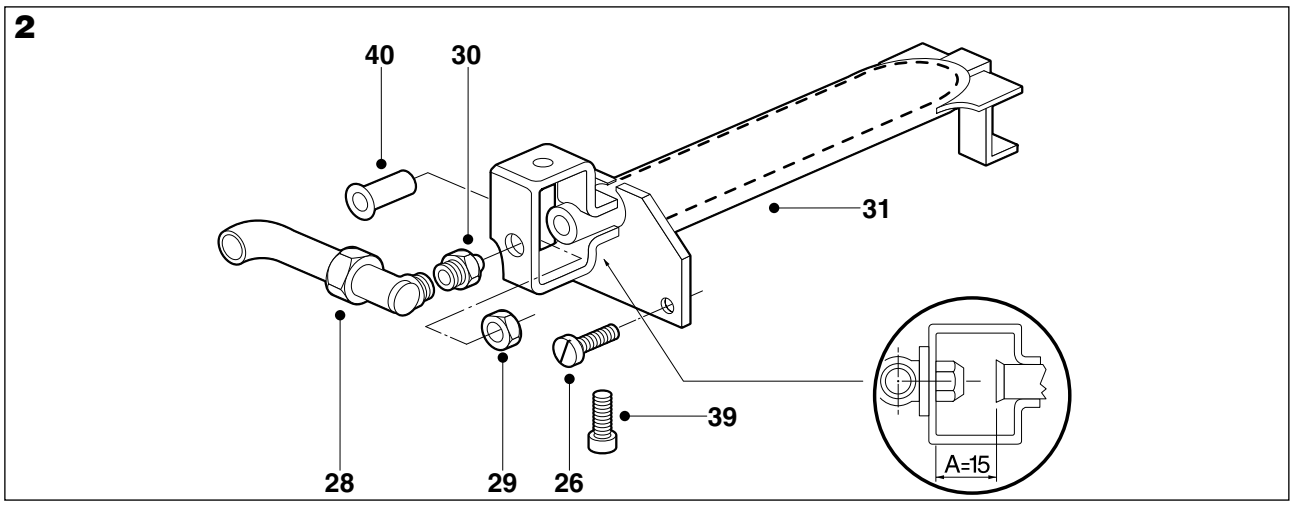
Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".
Gli ugelli dei bruciatori principali e della fiamma pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio (gli iniettori del bruciatore pilota recano un numero di codice).
Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 2)

Per cambiare l'ugello (30), estrarre il cassetto raccoglisughi e allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto.
Con una chiave adatta, svitare l'ugello dal portaugello e sostituire l'ugello con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").
Se necessario, spingere all'indietro il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (39); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

Sostituzione ugello del bruciatore pilota (Fig. 5)

Il bruciatore pilota è facilmente accessibile una volta sfilato il cassetto raccoglisughi e dopo aver tolto il cruscotto comandi (come descritto in precedenza).

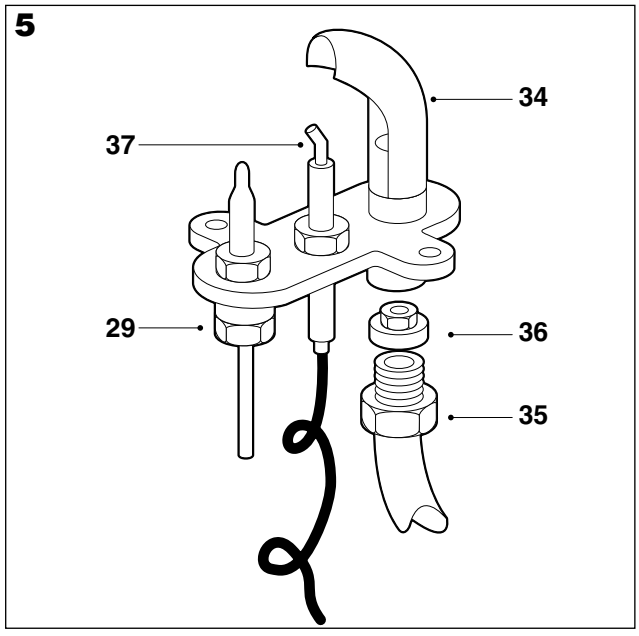


Il bruciatore pilota è dotato di alimentazione fissa. Per il passaggio ad altro tipo di gas occorre sostituire l'iniettore del bruciatore (36) secondo il tipo di gas usato allentando il raccordo (35) (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione del minimo (Fig. 3)

Facendo riferimento alla tabella "DATI TECNICI" regolare la vite del minimo (20) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano, agire sulla vite di regolazione del minimo e sulla regolazione dell'aria:
- Nella tabella di regolazione passaggio del gas leggere il valore di impostazione in l/min. corrispondente al potere calorifico (calcolato secondo il "metodo volumetrico");
- mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni;
- dopo 45 minuti di funzionamento portare la manopola sul minimo e regolare la potenza termica minima agendo sulla vite di regolazione (20) (girando verso destra= riduzione passaggio gas; girando verso sinistra = aumento passaggio gas).



Per i modelli ABH30018 - ABH30017 - ACH30023 - ACH30011/12/13/14 la regolazione va eseguita indipendentemente per ogni bruciatore.

MANUTENZIONE

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
- accensione;
- sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 12.

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:

a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccoglisughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;

b) staccare la conduttura del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28);

c) togliere la lamiera frontale della camera di combustione agendo sulle viti di fissaggio, allentando poi le viti di fissaggio della lamiera sul lato anteriore del bruciatore principale.

Il bruciatore principale può essere estratto per essere pulito. Pulire accuratamente le aperture di uscita del bruciatore con l'ausilio di uno strumento o di un bastoncino di diametro adeguato. Nel rimontare il bruciatore fare attenzione a infilarlo correttamente con il lato posteriore nell'incastro della camera di combustione.

- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, sfilare il cassetto raccoglisughi e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio).

Candeletta di accensione (Fig. 5)

La candeletta (37) si estrae dal basso. Staccare il cavo di accensione, allentare il dado di fissaggio ed inserire una nuova candela.

Rubinetto gas (Fig. 3)

Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

Termocoppia (Figg. 3 e 5)

Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia all'armatura (rubinetti, valvole) del gas e al bruciatore pilota; inserire il nuovo pezzo.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO DELLE PIASTRE LISCIE E RIGATE

PRIMA COTTURA ALLA GRIGLIA O ALLA PIASTRA

Importante!

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la superficie liscia o rigata della piastra con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota (Fig. 4)

Premere la manopola (4) e ruotarla verso sinistra in posizione ✷ . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezo elettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto.

Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 4)

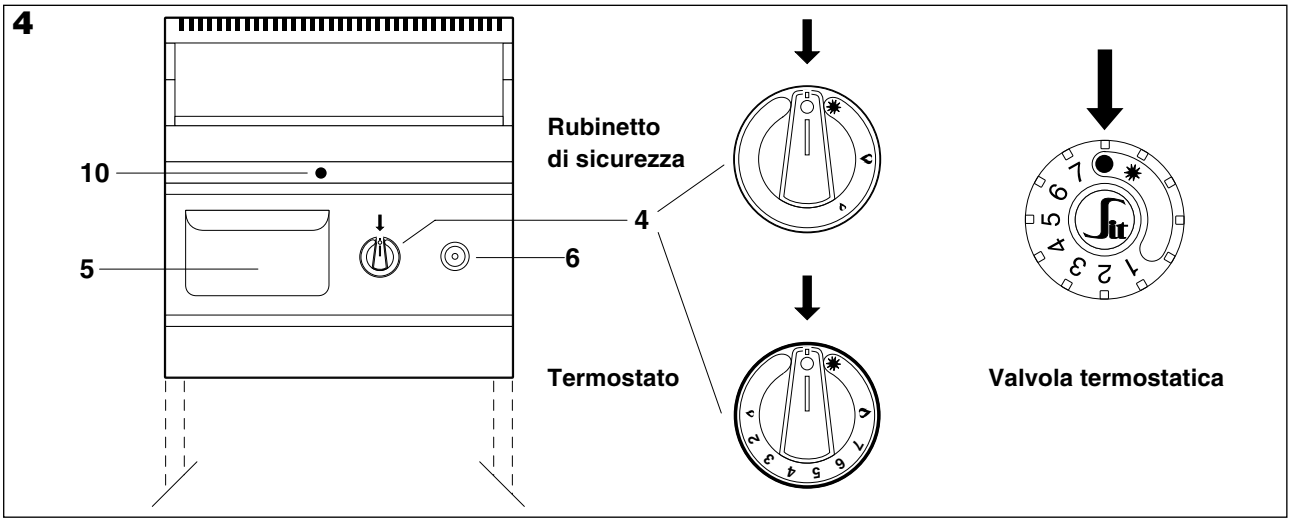
Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra fino alla posizione 🔥 di massima erogazione; oppure proseguire fino alla posizione 🔥 di minima erogazione; la potenza termica va regolata nell'ambito di queste due posizioni.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ✷ ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota.

Per disinserire completamente tutto l'impianto, girare la



manopola in posizione ● ; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto
In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento
In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio.
In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Superficie liscia/rigata
Dopo la cottura alla griglia si raccomanda di pulire la superficie della piastra ancora relativamente calda con tela di vetro oppure lana d'acciaio.
Al fine di evitare la formazione di ruggine si consiglia di trattare la superficie della piastra con uno strato sottile di olio da cucina.
Il cassetto raccoglisughi va svuotato e pulito quotidianamente dopo l'uso.
La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.
Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi.
Non usare lana d'acciaio eccetto che sulla piastra, in quanto ciò potrebbe provocare ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.
Evitare di pulire qualsiasi parte ad eccezione della piastra, con carta vetrata o smerigliata. In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.
Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).
Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.
Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.
Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

MESSA IN ESERCIZIO DELLE PIASTRE CROMATE

PRIMA COTTURA ALLA PIASTRA
Importante!
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la superficie della piastra con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

ACCENSIONE
Accensione del bruciatore pilota (Fig. 4)
Premere la manopola (4) e ruotarla verso sinistra in posizione ✷ . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 4)
Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata. Il termostato è contraddistinto in posizioni da 1 fino a 7; i valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Posizione	gradi °C
1	160
2	175
3	195
4	220
5	240
6	265
7	290

- Per la valvola termostatica il minimo è in posizione 1 e il massimo in posizione 7.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale
Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ✷ ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota.
Per disinserire completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione ● ; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto
In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.